



Karpalojäädyke

Aineet: 3 keltuaista
3 rkl tomusokeria
3 dl kermaa
n. 3 dl sokeroitua karpalososetta

Valmistus: Vatkaa keltuaiset ja sokeri vaahdoksi sähkövatkaimella. Vatkaa kerma vaahdoksi ja yhdistä se munavaahtoon. Mausta seos karpalososeella ja kaada kylmällä vedellä kasteltuun kakku vuokaan tai jäädykevuokaan. Pane pakastimeen 4-5 tunniksi jäätymään. Kumoa jäädyke tarjoiluvadille ja koristele karpaloilla ja halutessasi kermavaahdolla. Anna mielellään seistä jääkaapissa noin puoli tuntia ennen tarjoamista, jotta maku on parhaimmillaan. Karpalon asemasta voit käyttää esim. puolukkaa tai pihlajanmarjasosetta. Jauha pakastetut marjat tehosekoittimella soseeksi ja mausta sokerilla. 250 g marjoja riittää tämän annoksen maustamiseen.

www.superkokki.com